MEIN GENUSS



Rinderrouladen



It’s a match!

It´s a match! Unsere gerebelten Liebstöckel Blätter verleihen herzhaften Speisen ihr typisch deftiges Aroma!

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zutaten

4 Rouladen aus Rindfleisch
4 EL Senf, mittelscharf
8 Scheiben Bauchspeck
1 Bund frische Petersilie
4 Gewürzgurken, mittelgroß
2 mittlere Zwiebeln
250 ml Rotwein, halbtrocken
600 ml Rinderfond
1 Möhre
1 Knollensellerie
1 Lauch
1 kl. Dose Tomatenmark
1 EL Liebstöckel, gerebelt
1 TL Lorbeerblätter, geschnitten
1 TL Schwarzer Pfeffer, gemahlen
Prise Salz

Zubereitung

1. Als Erstes die **Petersilie** säubern und anschließend mit einem Messer kleinhacken. Die Gewürzgurken und eine der Zwiebeln zu kleinen Würfeln verarbeiten und mit der gehackten Petersilie in einer Schüssel vermischen. **Möhre**, **Sellerie**, **Lauch** und die **Zwiebel** klein schneiden und beiseitestellen.

2. Nun die Rouladen kurz unter fließendem Wasser abspülen und sorgfältig mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen. Die Rouladen auf ein ausreichend großes Schneidebrett legen. Die **Rouladen** mit etwas Salz und Pfeffer würzen und mit **Senf** bestreichen. Anschließend mit je 2 Scheiben **Bauchspeck** belegen und etwas von der vorbereiteten Mischung aus Gurke, Zwiebel und Petersilie darübergeben.

3. Als nächstes die Rouladen einrollen. Damit die Rouladen in Form bleiben, diese mit Spießen oder einem Garn befestigen. Dann die Rinderrouladen in einer Pfanne von allen Seiten **scharf anbraten.** Danach die feinen Fleischröllchen in einen Bräter legen.

4. Anschließend in der Pfanne das zuvor klein geschnittene Gemüse andünsten. Danach etwas Tomatenmark dazugeben und mit Rotwein und Fond nach und nach ablöschen und etwas einkochen lassen.

5. Das Gemüse und die Flüssigkeit aus der Pfanne mit **Liebstöckel, Lorbeerblätter, Pfeffer** und **Salz** würzen und zu den Rouladen in den Bräter füllen. Die Rouladen im Ofen für **1,5 Stunden** bei *170 °C Ober-/Unterhitze garen.*

6. Nach der Garzeit das Fleisch probieren. Sollte es noch zäh sein, dann müssen die Rinderrouladen für weitere 15-30 Minuten in den Ofen. Aus dem Gemüse wird im Anschluss eine feine Soße. Dafür **das Gemüse** und die Soße durch ein Sieb passieren und in einem Topf nochmals kurz aufköcheln lassen. Die Rinderrouladen mit einer Beilage nach Wahl servieren. Guten Appetit!

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

MEIN GENUSS

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 19.05.2027.